



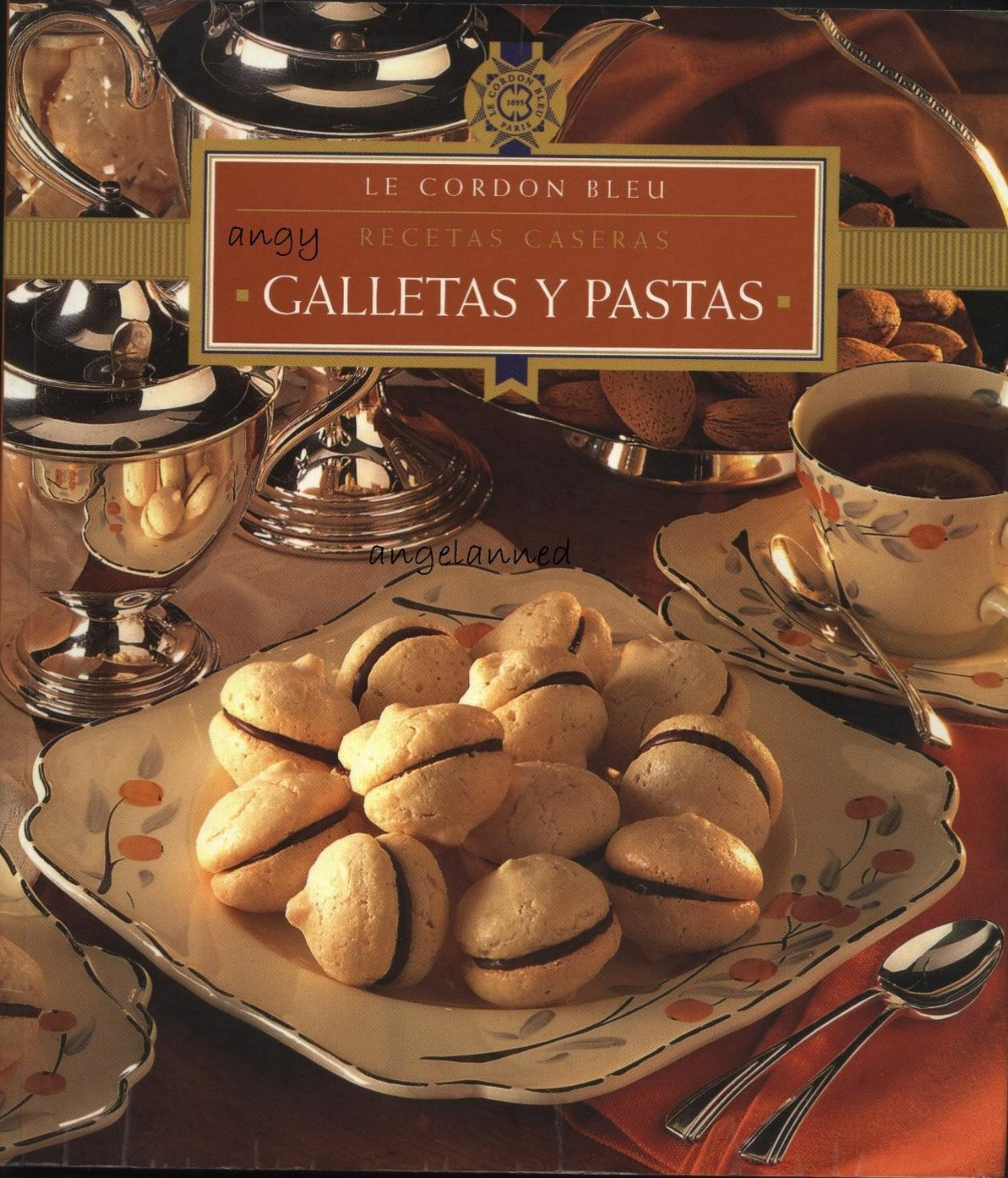
LE CORDON BLEU

angy

RECETAS CASERAS






■ GALLETAS Y PASTAS ■

angelanned





contenido

4	<i>Momentos de delirio</i>		34	<i>Galletas de vainilla</i>
6	<i>Florentinas</i>		36	<i>Lebkuchen</i>
8	<i>Galletas inglesas</i>		38	<i>Galletas con huella</i>
10	<i>Galletas de azúcar</i>		40	<i>Biscotti</i>
12	<i>Tejas de naranja/ Tejas de coco</i>		42	<i>Galletitas de miel</i>
14	<i>Sablés de Nantes</i>		44	<i>Pastas vienesas</i>
16	<i>Galletas de ron y pasas</i>		46	<i>Capricho de brandy con crema de pistacho</i>
18	<i>Esponjas</i>		48	<i>Cookies de avena instantáneas</i>
20	<i>Cookies de chocolate</i>		50	<i>Fours pochés</i>
22	<i>Mostachones</i>		52	<i>Snickerdoodles</i>
24	<i>Lunettes</i>		54	<i>Galletas de jengibre</i>
26	<i>Torta dulce</i>		56	<i>Galletas de colorines</i>
28	<i>Lenguas de gato</i>		58	<i>Galletas de manteca de cacahuete</i>
30	<i>Láminas de jengibre</i>		60	<i>Galletas navideñas</i>
32	<i>Amaretti</i>		62	<i>Técnicas del chef</i>

esta receta ~~es~~ deliciosa
haganla angy



Momentos de delirio

Estas pastas son tan tiernas que se deshacen en la boca. Su suave crema de mantequilla y el relleno de mermelada las convierte en todo un delirio.

Tiempo de preparación 45 minutos

Tiempo de cocción 20 minutos por bandeja

Para 30 unidades



250 g de mantequilla a temperatura ambiente

100 g de azúcar glas tamizado

1 cucharadita de ralladura de limón

2 yemas

300 g de harina

2 cucharadas de mermelada de frambuesa batida
azúcar glas para espolvorear

CREMA DE MANTEQUILLA

80 g de azúcar extrafino

1 clara

80 g de mantequilla a temperatura ambiente

- 1 Precaliente el horno a 180°C. Engrase dos bandejas con mantequilla derretida. Con una cuchara de madera o un robot de cocina, bata la mantequilla, el azúcar glas y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa.
- 2 Añada las yemas y mezcle bien. Tamice la harina y trabaje la mezcla con una cuchara de madera hasta obtener una masa suave y cremosa. Con una cuchara, colóquela en una manga pastelera de 8 mm de boquilla en forma de estrella.

3 Con la manga pastelera, forme pequeñas rosetas de entre 1,5 cm y 2 cm de diámetro hasta llenar las bandejas de horno que ha preparado. Coloque las rosetas bien separadas entre sí (vea Técnicas del chef, pág. 63). Hornee durante 10 a 12 minutos o hasta que los picos estén dorados. Déjelas enfriar sobre una rejilla. Repita la operación con el resto de la mezcla, preparando las bandejas tal y como se indica en el primer paso.

4 Para hacer la crema, disuelva en 1 cucharada de agua 60 g de azúcar en un cazo pequeño a fuego lento. Remueva de vez en cuando. Suba el fuego y deje que la crema rompa a hervir. Deje cocer sin remover durante 3 a 5 minutos. Para evitar que se formen cristales de azúcar, humedezca las paredes del cazo con una brocha mojada en agua. Mientras tanto, monte la clara. Añada el resto del azúcar y bata de nuevo la clara a punto de nieve. Mientras bate el merengue, vierta el caramelo hirviendo poco a poco pero constantemente. Intente que caiga entre la pared del recipiente y el batidor. Siga batiendo hasta que la mezcla esté fría. Vaya añadiendo la mantequilla derretida gradualmente.

5 Por último, divida las galletas en dos grupos. Unte la mitad de ellas con mermelada por la cara más lisa. Con una boquilla de 4 mm, coloque un poco de crema sobre las demás. Empareje cada unidad untada con mermelada con otra unidad cubierta de crema y espolvoréelas con azúcar glas tamizado.





Galletas inglesas

Estas decorativas galletas están riquísimas servidas con té, café o incluso un vaso de vino.

Tiempo de preparación 15 min. + una noche para secarlas

Tiempo de cocción 10 minutos

Para 24 unidades



50 g de sémola o arroz molido *yo use harina de arroz*

120 g de almendras molidas *de esa para pasteles*

120 g de azúcar glas

1/4 cucharadita de canela en polvo

1 clara

cerezas escarchadas o almendras partidas por la mitad

50 g de mermelada de albaricoque

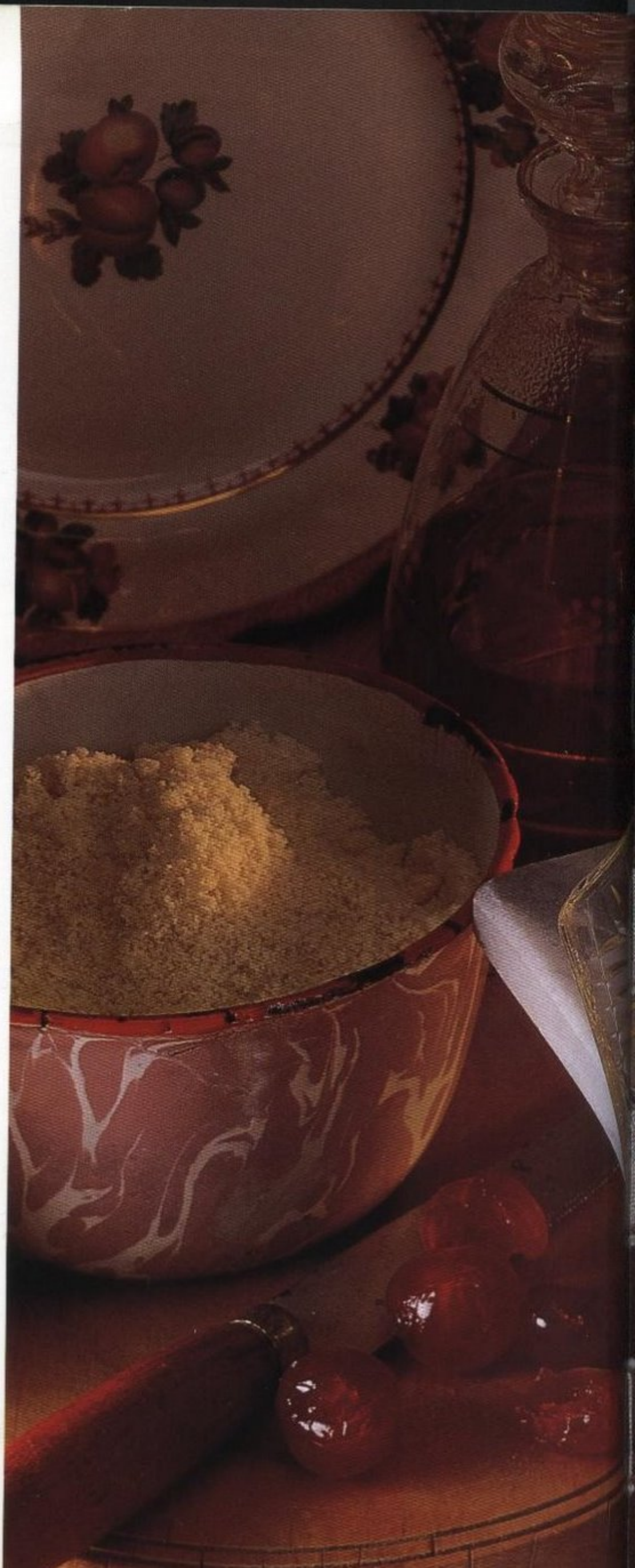
1 Espolvoree dos bandejas de horno con sémola o con arroz molido. Tamice las almendras, el azúcar y la canela en un recipiente. Añada la clara y mezcle hasta obtener una masa consistente.

2 Coloque la masa con ayuda de una cuchara en una manga pastelera. Con una boquilla grande en forma de estrella, vaya esparciendo la masa sobre las bandejas preparadas formando rosetas de 3 cm de ancho o flores de lis de 3 cm de longitud (vea Técnicas del chef, pág. 63). Coloque la mitad de una cereza o una mitad de almendra en el centro de cada galleta para decorar. Déjelas reposar una noche destapadas para que se sequen.

3 Precaliente el horno a 240°C. Hornéelas de 8 a 10 minutos o hasta que los bordes se hayan dorado.

4 Coloque la mermelada en una sartén pequeña con 1 cucharada de agua y remueva hasta que se derrita. Cuélela y úntela sobre las galletas.

Nota del chef La masa debería tener una gran consistencia e incluso debería resultar algo difícil de trabajar con la manga pastelera para que las galletas resulten crujientes y secas. La flor de lis es un símbolo heráldico inglés en forma de azucena y con tres pétalos muy característicos.









Galletas de azúcar

Tanto si se les agrega esencia de almendras, de vainilla, de canela o de limón, estas galletas recubiertas de azúcar siempre tienen muchísimo éxito. Esta receta le permitirá congelar la masa restante para poder hacer galletas frescas en cuestión de minutos ante una visita inesperada.

Tiempo de preparación 15 min. + 25 min. de refrigeración

Tiempo de cocción 15 minutos por bandeja

Para 45 unidades



200 g de harina

una pizca de sal

2 cucharaditas de levadura

115 g de mantequilla a temperatura ambiente

225 g de azúcar extrafino

1 huevo ligeramente batido

1/4 cucharadita de esencia de almendra

60 g de azúcar extrafino

1 Tamice la harina, la sal y la levadura. En un recipiente, bata la mantequilla con una cuchara de madera o una batidora hasta obtener una masa suave. Añada gradualmente el azúcar a la mantequilla sin dejar de batir hasta que la masa esté cremosa y clara. Vierta el huevo batido, un poco cada vez, y bata después de cada adición. Agregue la esencia de almendra.

2 Añada la harina a la mezcla de mantequilla y mezcle bien. Cubra la masa con film transparente y colóquela en el frigorífico para que se enfríe durante unos 15 minutos o hasta que la masa adquiera una consistencia firme.

3 Una vez firme, móldela y forme con ella un rollo de unos 5 cm de diámetro. Envuelva la masa en film transparente y

retuerza los extremos para cerrarla bien. Vuelva a colocar la masa en el frigorífico durante 10 minutos más. Desenvuélvala y pase el rollo por el azúcar extrafino hasta que la parte exterior esté bien recubierta, pero sin que los extremos se llenen de azúcar. Déjelo enfriar en el frigorífico hasta que desee hacer las galletas.

4 Precaliente el horno a 180°C. Unte dos bandejas de horno con mantequilla derretida. Corte la cantidad de rollo que desee formando círculos de 5 mm de grosor hasta llenar las bandejas de horno, colocándolos a 4 cm de distancia los unos de los otros. Deje en el frigorífico el resto de la mezcla. Hornee durante 12 a 15 minutos o hasta que las galletas estén doradas y páselas a una rejilla para que se enfríen. Repita la operación con la mezcla restante y prepare las bandejas con mantequilla derretida, como se indica más arriba.

Notas del chef Como alternativa a la esencia de almendra, puede utilizar esencia de vainilla o de canela, o ralladura de limón. También podría pasar el rollo por cristales de azúcar de colores en vez de azúcar extrafino.

Esta masa se congela muy bien y se conserva hasta 4 semanas. Congélela tras haberla moldeado en forma de rollo. Cuando desee utilizarla, bastará con que corte la masa congelada en círculos con un cuchillo de sierra. Las galletas pueden hornearse recién sacadas del congelador, pero deberá dejarlas más tiempo en el horno.

Tejas de naranja

El delicioso sabor a naranja, almendra y Grand Marnier de estas delicadas y crujientes galletas las convierte en un acompañamiento excelente para el helado de vainilla o los sorbetes de fruta fresca.

Tiempo de preparación 15 minutos

Tiempo de cocción 5 minutos por bandeja

Para 60 unidades



70 ml de zumo de naranja

la ralladura de 1 naranja

50 ml de Grand Marnier

250 g de azúcar extrafino

100 g de mantequilla derretida pero fría

200 g de almendras picadas

125 g de harina

- 1 Precaliente el horno a 190°C. Unte dos bandejas de horno con mantequilla derretida y déjelas enfriar.
- 2 Vierta el zumo de naranja, la ralladura, el Grand Marnier y el azúcar en un recipiente. Agregue la mantequilla derretida, las almendras picadas y la harina.
- 3 Prepare las tejas según el método descrito en las Técnicas del chef (pág. 63). Hornee las bandejas de láminas una por una durante 5 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Repita la operación con el resto de la mezcla, preparando cada bandeja como se indica en el primer paso.

Nota del chef Estas galletas pueden conservarse hasta una semana en un recipiente hermético.

Tejas de coco

Estas galletas tienen la forma de las tejas ligeramente curvadas y superpuestas de muchos tejados europeos, y especialmente de los mediterráneos; de ahí que reciban el nombre de tejas.

Tiempo de preparación 15 minutos

Tiempo de cocción 5 minutos por bandeja

Para 40 unidades



3 claras pequeñas

80 g de coco rallado

100 g de azúcar extrafino

20 g de harina

70 g de mantequilla derretida pero fría

- 1 Precaliente el horno a 190°C. Unte dos bandejas de horno con mantequilla derretida y déjelas enfriar.
- 2 Bata ligeramente las claras con un tenedor. Añada el coco, el azúcar extrafino, la harina y la mantequilla y remueva bien.
- 3 Prepare las tejas según el método descrito en las Técnicas del chef (pág. 63). Hornee las bandejas de láminas una por una durante 5 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Repita la operación con el resto de la mezcla, preparando cada bandeja como se indica en el primer paso.

Notas del chef Para hacer tejas de almendra, utilice 80 g de almendras molidas en lugar de coco.

Estas galletas pueden conservarse hasta una semana en un recipiente hermético.







Sablés de Nantes

Suelen ser redondas y con el borde en forma de ola; estas galletas doradas se deshacen en la boca. Es precisamente gracias a su delicada textura algo arenosa que estas galletas típicas de la región francesa de Nantes se denominan sablés, de la palabra francesa "sable", que significa arena.

*Tiempo de preparación 15 minutos + 1 hora 20 minutos
de refrigeración*

Tiempo de cocción 12 minutos por bandeja

Para 50 unidades



200 g de mantequilla a temperatura ambiente

200 g de azúcar glas

1 huevo ligeramente batido

4 yemas

2 cucharaditas de extracto

o esencia de vainilla

400 g de harina

una pizca de sal

1/2 cucharadita de levadura

una pizca de canela en polvo

dos gotas de esencia de café

1 Precaliente el horno a 190°C. Unte dos bandejas de horno con mantequilla derretida y déjelas enfriar.

2 Con una cuchara de madera, bata la mantequilla y el azúcar. Bata también la mitad del huevo batido con las yemas y reserve la mitad de huevo restante. Gradualmente, añada la mezcla de huevo a la mezcla de mantequilla, batiendo bien después de cada adición. Agregue la vainilla.

3 Tamice la harina, la sal, la levadura y la canela e incorpórelas a la mezcla de mantequilla. Con una espátula, coloque la mezcla sobre un trozo de film transparente y déle unos golpecitos para que se alise. Envuélvala y refrigérela durante 1 hora como mínimo.

4 En un recipiente pequeño, bata ligeramente la mitad de huevo restante con la esencia de café y resérvela.

5 Extienda la masa con el rodillo entre dos hojas de papel hasta dejarla de 3 ó 4 mm de grosor (vea Técnicas del chef, pág. 63). Recorte galletas con un cortapastas redondo y acanalado hasta obtener suficientes para llenar las dos bandejas de horno. Deje el resto de la masa en el frigorífico. Coloque las galletas sobre las bandejas de horno y déjelas enfriar en el frigorífico durante 20 minutos. Después, úntelas con la mezcla de huevo y la esencia de café. Con un tenedor, trace cuadrados sobre la superficie de las galletas. Hornéelas durante 12 minutos o hasta que estén doradas. Repita la operación con el resto de la mezcla, preparando las bandejas como se indica en el primer paso.

Nota del chef La masa a base de mantequilla se reblandece pronto con el calor de la cocina. Envuélvala en montones separados para que se mantenga fresca y resulte fácil de trabajar. Las sablés de Nantes se conservarán hasta una semana si las guarda en un recipiente hermético.



Galletas de ron y pasas

La clásica combinación de ron y pasas proporciona unos excelentes resultados en el caso de estas finas y crujientes galletas. Saben deliciosas servidas con té o café, o con helado de vainilla.

Tiempo de preparación 15 minutos + 1 hora en reposo

Tiempo de cocción 7 minutos por bandeja

Para 25 unidades



30 g de pasas picadas

(vea Notas del chef)

40 ml de ron

50 g de mantequilla a temperatura ambiente

40 g de azúcar glas

2-3 gotas de esencia o extracto de vainilla

1 huevo ligeramente batido

50 g de harina

1 Coloque las pasas en un recipiente pequeño, vierta el ron por encima y cúbralas con film transparente. Déjelas reposar 1 hora como mínimo. Precaliente el horno a 190°C. Unte dos bandejas de horno con mantequilla blanda y deje enfriar hasta que se endurezca. Unte las bandejas con un poco más de mantequilla para que tengan una doble cobertura y vuelva a colocarlas en el frigorífico.

2 En un recipiente grande, ablande la mantequilla con una cuchara de madera o una batidora. Agregue paulatinamente el azúcar glas y siga batiendo hasta obtener una mezcla ligera

y esponjosa. Añada la vainilla. Agregue el huevo a la mezcla de mantequilla y bata bien tras cada adición para evitar que se corte o se fragmente.

3 Tamice la harina e incorpórela a la mezcla de mantequilla sin dejar de batir hasta que esté suave. Agregue el ron restante y las pasas troceadas y maceradas, y mezcle bien.

4 Coloque la mezcla con una cuchara en una manga pastelera con boquilla lisa de 1 cm de diámetro. Coloque círculos de 2,5 cm de diámetro hasta llenar las dos bandejas de horno preparadas dejando 3 cm de separación entre ellos, ya que crecerán durante la cocción.

5 Para contribuir a que las galletas crezcan, dé un golpe seco a las bandejas contra la superficie de trabajo. Hornee durante 6 ó 7 minutos o hasta que estén ligeramente doradas por los bordes y algo más blancas por el centro, tras lo cual ya puede retirarlas de las bandejas y pasarlas a una rejilla para que se enfríen. Repita la operación con la mezcla restante, preparando las bandejas tal y como se indica en el primer paso.

Nota del chef Si las pasas se pegan al cuchillo al trocearlas, añada un poco de harina de la receta cuando las pique.

Como alternativa, añada 10 g de angélica troceada y cerezas escarchadas y obtendrá unas galletas con el colorido de una joya.







Esponjas

Estas galletas de almendras probablemente se llaman así porque tienen el aspecto de una esponja de mar. La crujiente cobertura de almendra de estas pequeñas galletas forma un delicioso contraste con la ligera textura del merengue.

Tiempo de preparación 20 minutos

Tiempo de cocción 10 minutos

Para 20 unidades



2 claras

25 g de azúcar blanquilla

50 g de azúcar glas

50 g de almendras tostadas picadas

150 g de almendras molidas

75 g de mermelada de frambuesa sin semillas

azúcar glas para espolvorear

1 Precaliente el horno a 190°C. Unte dos bandejas de horno con mantequilla derretida, espolvoréelas con harina y déles unos golpecitos para eliminar el exceso.

2 Bata las claras y una pizca de azúcar con un batidor de mano o un robot de cocina durante 2 minutos, sin llegar a punto de nieve. Añada poco a poco el azúcar restante

batiendo bien después de cada adición. Tamice el azúcar glas y las almendras picadas y remueva hasta que se mezclen bien. Con una cuchara, coloque la mezcla en una manga pastelera con una boquilla redonda lisa de 1 cm de diámetro. Coloque montoncitos redondos a intervalos de 3 cm en las bandejas de horno preparadas. Espolvoréelos con las almendras molidas y hornéelos de 7 a 10 minutos o hasta que estén dorados. Cuando haya pasado este tiempo retírelos de la bandeja y déjelos enfriar sobre una rejilla.

3 Una vez frías, coloque las esponjas en parejas con la cara lisa hacia arriba. Unte una mitad de cada par con un poco de mermelada (también puede hacerlo con la manga pastelera) y coloque la otra mitad encima. Espolvoree las galletas con el azúcar glas tamizado.

Nota del chef Si introduce más de una bandeja en un horno que no sea de convección, déles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción para asegurarse de que las galletas se cuecen de manera uniforme.





Cookies de chocolate

Creadas en los años veinte en el Toll House Inn, en Massachussets, se hicieron tan famosas que esos trocitos de chocolate que las caracterizan, llamados "chips", se fabricaron y se comercializaron sólo para ellas.

Tiempo de preparación 20 minutos

Tiempo de cocción 20 minutos por bandeja

Para 24 unidades



115 g de mantequilla a temperatura ambiente

100 g de azúcar moreno

100 g de azúcar extrafino

1 huevo ligeramente batido

1/4 cucharadita de extracto o esencia de vainilla

155 g de harina

una pizca de levadura

100 g de almendras picadas

150 g de trocitos de chocolate

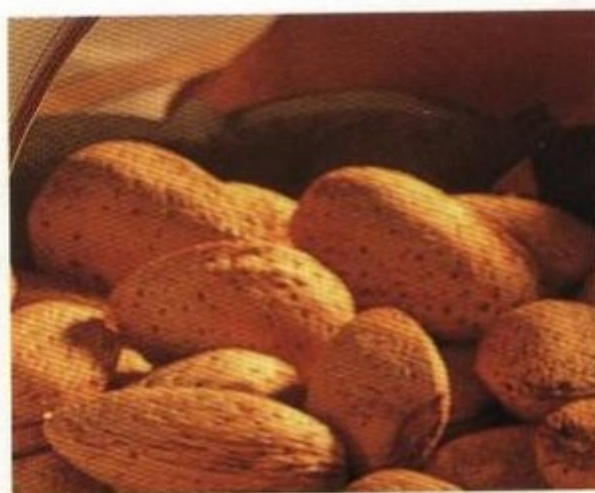
1 Precaliente el horno a 180°C. Unte dos bandejas de horno con mantequilla derretida y deje enfriar hasta que se endurezca.

2 Utilice una cuchara de madera o un robot de cocina para batir la mantequilla y los dos tipos de azúcar hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Incorpore el huevo y la vainilla gradualmente, y bata bien después de cada adición.

3 Tamice la harina, la levadura y las almendras picadas. Añada la mitad a la mezcla cremosa. Cuando esté todo bien homogéneo, añada el resto de la mezcla tamizada con los trocitos de chocolate sin dejar de remover.

4 Separe la mezcla en 24 porciones y déles forma de pelotita. Colóquelas separadas en las dos bandejas de horno preparadas y aplástelas un poco. Hornee durante 15 a 20 minutos o hasta que estén doradas. Retírelas de la bandeja mientras estén todavía calientes y páselas a una rejilla. Repita la operación con el resto de la mezcla, preparando las bandejas tal y como se indica en el primer paso. Guárdelas en un envase hermético.





Mostachones

Estos mostachones con sabor a vainilla están crujientes por fuera pero tiernos y esponjosos por dentro. Pueden unirse de dos en dos untándolos con rellenos de diversos sabores, como mermeladas de frutas o chocolate fundido.

Tiempo de preparación 15 minutos

Tiempo de cocción 20 minutos por bandeja

Para 40 unidades



125 g de almendras picadas

250 g de azúcar glas

4 claras

**2-3 gotas de extracto o esencia
de vainilla**

una pizca de azúcar extrafino

125 g de chocolate negro

1 Coloque dos bandejas de horno una encima de la otra y forre la superior con papel (gracias al doble grosor de las dos bandejas se evitará que la parte inferior de los mostachones se dore demasiado durante la cocción). Precaliente el horno a 160°C.

2 Tamice las almendras y el azúcar glas en un recipiente, tamícelas de nuevo y asegúrese de que se mezclen bien. En otro recipiente, bata las claras y la vainilla con una pizca de azúcar hasta que adquiera una textura consistente y brillante y la mezcla esté montada a punto de nieve.

3 Con una cuchara de acero inoxidable, mezcle los ingredientes sólidos con la clara de huevo intentando que no pierda aire. La mezcla debería estar brillante y suave, no líquida.

4 Con una cuchara, coloque la masa en una manga pastelera con boquilla de 7,5 mm de diámetro. Coloque montones de 3 cm de diámetro hasta llenar la bandeja preparada dejando un poco de espacio entre ellos. Hornee durante 15 a 20 minutos o hasta que estén dorados y crujientes. Supervíselos de vez en cuando durante la cocción. Déjelos enfriar en la bandeja durante unos minutos y después colóquelos sobre una rejilla. Repita la operación con el resto de la mezcla, preparándola como se indica en el primer paso.

5 Llene un cazo con agua hasta la mitad y llévela a ebullición. Retire el cazo del fuego. Vierta el chocolate en un recipiente resistente al fuego y colóquelo sobre el vapor de agua. Remueva hasta que el chocolate se funda. Unte la mitad de los mostachones con chocolate y coloque la otra mitad encima. Déjelos enfriar.

Nota del chef Si introduce más de una bandeja en un horno que no sea de convección, déles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción para asegurarse de que las galletas se cuecen de manera uniforme.



Lunettes

"Lunettes" quiere decir "anteojos" en francés. Con su forma similar a unos anteojos, estas galletas dan un toque de elegancia a la hora del té y resultan muy atractivas para los niños.

Tiempo de preparación 30 min. + 30 min. de refrigeración

Tiempo de cocción 10 minutos por bandeja

Para 10 unidades



45 g de almendras picadas

110 g de harina

45 g de mantequilla

1 cucharadita de ralladura de limón

45 g de azúcar extrafino

1/2 huevo ligeramente batido

50 g de mermelada

de albaricoque

azúcar glas para espolvorear

60 g de mermelada de frambuesa

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte dos bandejas de horno con mantequilla derretida y espolvoréelas con harina. Tamice las almendras y la harina.

2 Con una cuchara de madera o un robot de cocina, bata la mantequilla, la ralladura de limón y el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Añada el huevo paulatinamente y bata bien después de cada adición. Añada la mantequilla y las almendras y remueva bien hasta obtener una masa grumosa. Amásela con las manos hasta formar una pelota, envuélvala en film transparente, aplástela un poco y

déjela en el frigorífico durante 30 minutos. Transcurrido ese tiempo extienda la masa entre dos hojas de papel parafinado hasta obtener una lámina de unos 3 mm de grosor (vea Técnicas del chef, pág. 63).

3 Con un cortapastas de forma ovalada de 8 cm de diámetro, recorte unas 20 galletas y coloque todas las que pueda en las bandejas preparadas sin que se amontonen. Con un cortapastas redondo de 1 a 1,5 cm de diámetro, o con el filo de 1 boquilla de 1 cm, recorte dos agujeros a la mitad de las galletas ovaladas. Estas mitades serán las partes superiores de los anteojos. Deje el resto de la masa en el frigorífico hasta que la necesite.

4 Hornee las galletas durante 10 minutos o hasta que estén doradas. Retírelas de las bandejas cuando estén todavía calientes y colóquelas sobre una rejilla. Repita la operación con el resto de la mezcla, preparando las bandejas tal y como se indica en el primer paso.

5 Caliente la mermelada de albaricoque, espárzala sobre la base de los anteojos, es decir, sobre las mitades sin agujeros, y coloque las agujereadas encima.

6 Espolvoréelas con azúcar glas. Bata la mermelada de albaricoque en un recipiente hasta que esté líquida. Con una manga pastelera que tenga una boquilla lisa de 4 mm de diámetro, rellene los agujeros de las galletas con la mermelada. Si no tiene una manga pastelera, deje gotear la mermelada desde la punta de una cucharilla.







Torta dulce

La torta dulce puede hacerse con sólo harina de trigo, pero la mezcla de harinas potencia enormemente su textura. Gracias a la harina de arroz la torta queda ligera, mientras que la sémola le da una textura más crujiente.

Tiempo de preparación 10 min. + 10 min. de refrigeración

Tiempo de cocción 25 minutos

Para 8 unidades



120 g de mantequilla a temperatura ambiente

60 g de azúcar extrafino

120 g de harina

**60 g de harina de arroz o de sémola tamizada
dos veces**

1 1/2 cucharadas de azúcar extrafino para espolvorear

1 Precaliente el horno a 180°C. Bata la mantequilla en un recipiente grande hasta que esté suave. Añada el azúcar gradualmente. Agregue la harina y la harina de arroz o la sémola y remueva con un cuchillo hasta que se haya mezclado bien.

2 Coloque la mezcla en un molde redondo de 18 cm de diámetro, poco hondo y con base desmontable. Asegúrese de

que la mezcla esté repartida de manera uniforme y pinche la superficie con un tenedor. Ponga a enfriar la mezcla en el frigorífico durante 10 minutos.

3 Espolvoree la superficie de la torta dulce con el azúcar glas y hornéela durante 25 minutos o hasta que esté dorada.

4 Mientras aún esté caliente, retire la base del molde con cuidado y corte la torta dulce en 8 triángulos con un cuchillo largo y afilado. No separe los trozos o se secarán. Después de 5 minutos, la torta dulce estará más firme, entonces podrá colocarla sobre una rejilla y espolvorearla con un poco más de azúcar.

Notas del chef La torta dulce podría crecer o encogerse un poco durante la cocción, pero no se preocupe porque es perfectamente normal.

Para que se conserve en buen estado hasta una semana, guárdela en un envase hermético o envuélvala en film transparente.



Lenguas de gato

*Reciben semejante nombre por su similitud a la lengua de los gatos.
Por su delicado sabor, estas ligeras y crujientes galletas pueden servirse como acompañamiento
de un soufflé dulce o con el café.*

Tiempo de preparación 15 minutos

Tiempo de cocción 10 minutos por bandeja

Para 50 unidades



100 g de azúcar glas

100 g de mantequilla a temperatura ambiente

3-4 gotas de extracto o esencia de vainilla

3 claras ligeramente batidas

100 g de harina

- 1 Precaliente el horno a 200°C. Unte dos bandejas de horno con mantequilla derretida y colóquelas en el frigorífico.
- 2 Con una cuchara de madera o un robot de cocina, bata el azúcar glas y la mantequilla. Cuando la mezcla esté ligera y tenga un color claro, añada la vainilla.
- 3 Agregue las claras poco a poco y sin dejar de batir. Intente que la mezcla no se corte, pero si ello ocurre, añada una buena pizca de la harina ya calculada.
- 4 Tamice la harina en un recipiente y, con una cuchara de acero inoxidable o una espátula de plástico, vaya incorporando la harina a la mezcla de mantequilla removiendo un

poco hasta que se haya mezclado bien. Coloque la mezcla con una cuchara en una manga pastelera con boquilla de 7 mm de diámetro, y forme lenguas de 8 cm de largo hasta llenar las bandejas de horno preparadas. Deje como mínimo 5 cm de separación entre cada galleta, puesto que crecerán en volumen durante la cocción. Hornéelas de 7 a 10 minutos o hasta que tengan el borde dorado y el centro amarillo.

5 Utilice una espátula o un cuchillo para pescado para retirar las galletas de la bandeja mientras estén todavía calientes. Si se enfrían, cabe el riesgo de que se rompan al moverlas, en tal caso vuélvalas a introducir en el horno para que se calienten unos instantes. Repita la operación con el resto de la mezcla, preparando las bandejas tal y como se indica en el primer paso.

Notas del chef Utilice las lenguas de gato para forrar moldes que luego se rellenarán con mezclas cremosas, como por ejemplo una mousse. Coloque los moldes rellenos en el frigorífico para que las cremas se espesen y puedan desmoldarse con facilidad. También puede colocarlas a los lados de pasteles recubiertos con nata. Se conservarán hasta 2 semanas si las guarda en un envase hermético.







Láminas de jengibre

Crujientes, finas y con un curioso entrelazado, estas galletas aromatizadas con jengibre saben deliciosas servidas con helado o como acompañamiento de postres ligeros y cremosos.

Tiempo de preparación 10 minutos

Tiempo de cocción 10 minutos por bandeja

Para 12 unidades



15 g de mantequilla

15 g de azúcar glas

30 g de jarabe de caña

20 g de harina

1/2 cucharadita de jengibre en polvo

una pizca de sal

1 Unte dos bandejas para horno con mantequilla derretida y colóquelas en el frigorífico hasta que se endurezca. Vuelva a untarlas con mantequilla y vuelva a colocarlas en el frigorífico. Precaliente el horno a 200°C. Recorte un círculo de 5 cm de diámetro del centro de un trozo de plástico (la tapa de una tarrina de mantequilla sería perfecta). Esto le proporcionará una plantilla de plástico con un agujero de 5 cm de diámetro en el centro.

2 Caliente la mantequilla con el azúcar glas y el jarabe de caña en una sartén a fuego lento y sin dejar de remover hasta que la mantequilla se haya derretido. Retire la sartén del

fuego y deje enfriar un poco. Tamice la harina, el jengibre y la sal dos veces y agréguelos a la mezcla de mantequilla.

3 Prepare las galletas con la plantilla de plástico según el método descrito en las Técnicas del chef (pág. 62).

4 Hornee las galletas durante 6 ó 7 minutos o hasta que estén doradas. Retírelas de la bandeja de inmediato, mientras todavía estén calientes y puedan moldearse. Colóquelas sobre algún objeto redondo o enróllelas con cuidado alrededor del mango redondeado de una cuchara de madera. Deje que las láminas se enfríen sobre una rejilla. Repita la operación con el resto de la mezcla, preparando las bandejas tal y como se indica en el primer paso. Si la mezcla se ha enfriado demasiado, caliéntela un poco para poder trabajarla con la cuchara. Una vez frías las galletas, guárdelas en seguida en un envase hermético para evitar que se humedezcan.

Notas del chef Si las galletas se endurecen en la bandeja antes de poder retirarlas todas, vuelva a introducir la bandeja en el horno y caliéntelas de nuevo.

Pruebe a recortar formas originales, como una estrella o una luna, en el plástico que utilizará luego como plantilla.

Para obtener láminas de canela, sustituya el jengibre en polvo por canela molida.

Amaretti

Si bien las tradicionales son con almendras amargas, aquí se utilizan blanqueadas, más fáciles de encontrar.

Tiempo de preparación 10 minutos

Tiempo de cocción 15 minutos por bandeja

Para 40 unidades



75 g de almendras blanqueadas
partidas por la mitad o picadas

75 g de azúcar extrafino

1 clara de huevo

3 cucharaditas de licor Amaretto

2 gotas de esencia de almendra

azúcar glas para espolvorear

- 1 Precaliente el horno a 180°C. Forre dos bandejas de horno con papel parafinado.
- 2 Coloque las almendras y el azúcar en un robot de cocina y muélalos. Añada la clara, el Amaretto y la esencia de almendra y elabore una masa suave.
- 3 Con una cuchara, coloque la mezcla en una manga pastelera con boquilla lisa de 1,5 cm de diámetro. Coloque montones de 2,5 cm de diámetro bien separados entre sí hasta llenar las bandejas preparadas. Para obtener formas bien redondas, sostenga la boquilla a 1 cm de distancia de la bandeja. Hornee durante 12 a 15 minutos o hasta que estén doradas y déjelas enfriar sobre una rejilla. Repita la operación con el resto de la mezcla, preparando las bandejas tal y como se indica en el primer paso. Espolvoreelas con azúcar glas tamizado mientras todavía estén calientes.

Notas del chef Asegúrese de que las almendras y el azúcar estén bien molidos antes de añadir la clara.

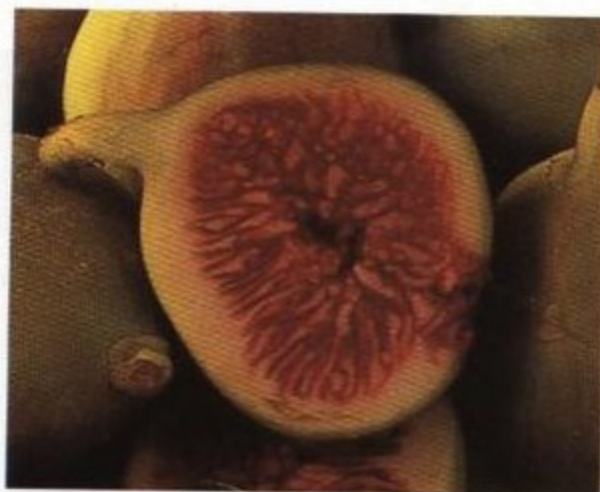
Si desea ceñirse a la receta tradicional italiana, encare dos galletas por su parte lisa y envuélvalas en papel de color, girando los bordes como si fueran caramelos. Quedan preciosos apilados en una bandeja o como regalitos.

Como alternativa, coloque la mitad de una almendra sobre cada galleta antes de hornearlas.









Galletas de vainilla

Estas galletas suelen servirse acompañadas de un vaso de vino dulce de Madeira. Saboréelas con té o café o Pruébelas con vino caliente especiado cuando haga frío. Están especialmente ricas acompañadas de fruta hervida y servida en su propio almíbar.

Tiempo de preparación 20 minutos + 5 horas en reposo

Tiempo de cocción 20 minutos

Para 40 unidades



65 g de azúcar extrafino

1 huevo

1 yema de huevo

2-3 gotas de extracto o esencia de vainilla

**1 cucharadita de ralladura
de limón**

65 g de harina

azúcar extrafino para espolvorear

- 1 Forre dos bandejas de horno con papel parafinado.
- 2 Llene un cazo con agua hasta la mitad y llévela a ebullición. Retire el cazo del fuego. Mientras tanto, ponga el azúcar, el huevo, la yema, la vainilla y la ralladura de limón en un recipiente grande y colóquelo sobre el cazo con el agua caliente. La base del recipiente debería quedar justo por

encima del agua. Bata con una batidora durante 5 a 10 minutos o hasta que la mezcla se espese, adquiera aspecto de mousse y dibuje un trazo sobre la superficie al levantar la batidora. Retire el recipiente del cazo y siga batiendo durante 5 minutos más o hasta que la mezcla se enfríe.

3 Tamice la harina y agréguela a la mezcla de huevo. Utilice una cuchara de madera o una espátula de plástico y remueva hasta que se haya mezclado bien. Coloque la mezcla con una cuchara en una manga pastelera con boquilla lisa de 2 cm de diámetro y disponga montoncitos de unos 2 cm de diámetro bien separados en las bandejas de horno. Espolvóreelos con el azúcar extra. Deje que la mezcla se seque en las bandejas durante 4 ó 5 horas a temperatura ambiente. Precaliente el horno a 150°C.

4 Transcurrido ese tiempo, hornee las galletas unos 20 minutos o hasta que estén doradas y firmes al tacto. Páselas a una rejilla para que se enfríen.

Nota del chef Como alternativa, podría unir dos galletas untándolas con un poco de mermelada.

Lebkuchen

He aquí un bizcocho suave y sabroso típico de Austria y Alemania que suele prepararse en invierno y especialmente para Navidad. Sabe delicioso servido con té, café o vino caliente especiado, sobre todo en invierno.

Tiempo de preparación 30 minutos

Tiempo de cocción 25 minutos

Para 24 unidades



40 g de fruta confitada variada

155 g de harina

una pizca generosa de clavo en polvo

1/2 cucharadita de canela en polvo

1/2 cucharadita de jengibre en polvo

una pizca generosa de nuez moscada en polvo

1/4 cucharadita de levadura

85 g de almendras picadas

1 huevo

60 g de azúcar moreno

180 ml de miel de abejas

3 cucharadas de leche

125 g de azúcar glas

1 cucharadita de brandy

1 Precaliente el horno a 200°C. Unte un molde de brazo de gitano de 20 x 30 cm con mantequilla derretida, forre la base con papel encerado y úntelo con mantequilla. Espolvoree el molde con harina, girándolo para poder recubrir bien la base y los laterales.

2 Espolvoree la superficie de trabajo con un poco de harina, esparza la fruta confitada variada por encima, rebócela en la harina y trocéela con un cuchillo afilado. La harina evitará que la piel se pegue al cuchillo. Tamice la harina, el clavo, la canela, el jengibre, la nuez moscada y la levadura en un recipiente grande. Añada la fruta confitada y las almendras.

3 Vierta el huevo y el azúcar moreno en un recipiente y bata con la batidora hasta que aumenten de volumen y adquieran un color pálido. Añada la miel y la leche y bata de nuevo. Viértalo todo sobre la mezcla de harina y remueva enérgicamente hasta que parezca masa para rebozar.

4 Vierta la mezcla en el molde y espárzala homogéneamente para que llene las esquinas. Hornee en el nivel medio del horno durante 20 a 25 minutos o hasta que esté esponjoso. Mientras se cuece el Lebkuchen, prepare el glaseado.

5 Para hacer el glaseado, tamice el azúcar glas en un recipiente pequeño, añada 1 cucharada de agua y el brandy y remueva con una cuchara de madera hasta que la mezcla adquiera la consistencia de una cobertura espesa. Aunque líquida, deberá dejar un cerco al retirar la cuchara; si no se desprende de la cuchara, añada un poco más de agua.

6 Despegue los laterales del Lebkuchen y páselo del molde a una bandeja, luego déle la vuelta y colóquelo sobre una rejilla, con la corteza hacia arriba. Unte la superficie con el glaseado mientras todavía esté caliente (le conferirá un ligero brillo). Déjelo enfriar y córtelo en 8 tiras en sentido longitudinal y 3 tiras en sentido transversal de manera que se obtengan 24 porciones. Sepárelos del papel.

Notas del chef El Lebkuchen puede servirse sin glaseado. También puede dejarlo enfriar y añadir entonces una capa muy fina de glaseado, o incluso añadirle colorante para obtener galletas rosas, blancas y amarillas a partir del mismo Lebkuchen. Otra posibilidad consiste en hundir la superficie de algunos trozos en chocolate fundido. También es tradicional añadir al glaseado fideos de colores.

El Lebkuchen se conservará como mínimo 1 mes si lo guarda en un envase hermético.







Galletas con huella

El nombre de estas sencillas pero deliciosas galletas proviene del método utilizado para elaborarlas: después de colocar pequeñas bolas de masa en una bandeja, con el dedo pulgar se abre un hoyo que se rellena con mermelada.

Tiempo de preparación 35 min. + 30 min. de refrigeración

Tiempo de cocción 25 minutos por bandeja

Para 36 unidades



250 g de harina

1/4 cucharadita de sal

1/4 cucharadita de bicarbonato sódico

250 g de mantequilla

a temperatura ambiente

85 g de azúcar glas

1 huevo

1 cucharadita de extracto o esencia de vainilla

200 g de nueces o almendras picadas

mermelada de frambuesa

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte dos bandejas de horno con mantequilla derretida.

2 Tamice la harina, el bicarbonato sódico y la sal. Bata la mantequilla y el azúcar glas hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Añada el huevo y la vainilla y bata bien. Agregue y mezcle bien los ingredientes secos. Cubra la mezcla y déjela en el frigorífico durante 30 minutos.

3 Retire cucharaditas colmadas de masa y moldéelas en forma de bolas de unos 2,5 cm de diámetro. Páselas por las nueces picadas, presionando para que las nueces se incrusten en la masa. Disponga las bolas separadas unos 5 cm entre sí en las bandejas de horno preparadas. Presione el centro de cada bola con el pulgar para abrir un hoyo. Con el mango de una cuchara o una manga pastelera con boquilla lisa y pequeña, rellene los hoyos con la mermelada procurando no poner demasiada.

4 Hornee durante 20 a 25 minutos o hasta que las nueces estén tostadas. Retire las galletas de las bandejas de horno y déjelas enfriar sobre una rejilla. Repita con el resto de la mezcla, preparando las bandejas tal y como se indica en el primer paso.

Notas del chef Si introduce más de una bandeja en un horno que no sea de convección, déles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción para asegurarse de que las galletas se cuecen de manera uniforme.

Utilice una mermelada de buena calidad, ya que se adherirá mejor y dará más sabor y color a las galletas. También puede utilizar mermeladas de diferentes colores, por ejemplo, de albaricoque o de naranjas amargas.



Cookies de avena instantáneas

Puede añadir nueces, trocitos de chocolate o pipas a estas galletas ricas en mantequilla y con un toque de naranja y vainilla.

Tiempo de preparación 15 minutos

Tiempo de cocción 12 minutos por bandeja

Para 36 unidades



125 g de harina

1/2 cucharadita de bicarbonato sódico

1/2 cucharadita de levadura

1/2 cucharadita de sal

100 g de azúcar moreno

125 g de azúcar

125 g de mantequilla

1 huevo ligeramente batido

1 cucharadita de extracto

o esencia de vainilla

1 cucharada de leche

**1 cucharadita de ralladura
de naranja**

160 g de copos de avena

125 g de pasas

1 Precaliente el horno a 180°C. Forre dos bandejas de horno con papel parafinado. Tamice la harina, el bicarbonato sódico, la levadura y la sal.

2 Bata los azúcares y la mantequilla. Añada el huevo, la vainilla y la leche y bata hasta obtener una mezcla suave. Agregue los ingredientes tamizados y mezcle bien. Incorpore la ralladura de naranja, los copos de avena y las pasas.

3 Con una cuchara, forme bolas de masa y vaya colocándolas en las bandejas de horno preparadas, dejando aproximadamente 5 cm entre ellas (vea Técnicas del chef, pág. 63). Hornéelas durante 10 a 12 minutos o hasta que estén doradas. Retírelas inmediatamente de las bandejas y déjelas enfriar sobre una rejilla. Repita la operación con el resto de la mezcla, preparando las bandejas tal y como se indica en el primer paso.

Nota del chef Si introduce más de una bandeja en un horno que no sea de convección, déles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción para asegurarse de que las galletas se cuecen de manera uniforme.







Fours pochés

*La manga pastelera con que se elaboran estas pastitas se llama "poche" en francés.
La masa se vierte sobre la bandeja y se decora con cerezas, almendras o avellanas antes de cocerla.*

Tiempo de preparación 10 minutos + 30 minutos en reposo

Tiempo de cocción 1 hora 15 minutos

Para 16–18 unidades



135 g de almendras molidas

90 g de azúcar extrafino

la clara de 2 huevos pequeños

**2 cucharaditas de mermelada de albaricoque
colada**

2 gotas de extracto o esencia de vainilla

2 gotas de esencia de almendra

almendras partidas por la mitad para decorar

cerezas escarchadas partidas por la mitad para decorar

avellanas enteras para decorar

1 Precaliente el horno a 180°C. Forre dos bandejas de horno con papel. Tamice las almendras molidas y el azúcar dos veces y colóquelos en un recipiente con una de las claras

de huevo, la mermelada de albaricoque y las esencias de vainilla y de almendra. Remueva y añada un poco de la clara restante, la suficiente para obtener una consistencia firme (la mezcla debe quedar tan espesa que prácticamente no pueda trabajarse con la manga pastelera).

2 Con una cuchara, coloque la mezcla en una manga pastelera con boquilla de estrella de 1 cm de diámetro y coloque rosetas de 4 cm de diámetro sobre el papel (vea Técnicas del chef, pág. 63). Decore cada roseta con media almendra, media cereza escarchada o una avellana entera. Déjelas reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos.

3 Hornee las galletas 15 minutos o hasta que estén doradas, pero no demasiado. Déjelas enfriar sobre una rejilla.

Notas del chef Guardadas en un envase hermético, estas galletas se conservarán hasta 2 semanas.

Si introduce más de una bandeja en un horno que no sea de convección, déles la vuelta a la mitad del tiempo de cocción para que las galletas se cuezan bien.



Snickerdoodles

Estas galletas con sabor a limón y recubiertas de azúcar con canela han aparecido desde el siglo pasado bajo nombres muy diversos en los libros de cocina regional estadounidense. En la zona de la llanura central de EE. UU. reciben el nombre de Snickerdoodles, empleado también en esta receta.

Tiempo de preparación 15 min. + 30 min. de refrigeración

Tiempo de cocción 12 minutos por bandeja

Para 30 unidades



250 g de harina

1/2 cucharadita de bicarbonato sódico

1/4 cucharadita de sal

una pizca generosa de nuez moscada rallada

115 g de mantequilla a temperatura ambiente

175 g de azúcar

1 huevo

1 yema de huevo

1 cucharadita de extracto o esencia de vainilla

1 cucharadita de ralladura de limón o de naranja

2 cucharaditas de canela en polvo para rebozar

2 cucharadas de azúcar para rebozar

1 Precaliente el horno a 190°C. Prepare dos bandejas de horno untándolas con mantequilla derretida.

2 Tamice la harina, el bicarbonato sódico, la sal y la nuez moscada rallada. Bata la mantequilla y el azúcar, incorpore el

huevo, la yema, la vainilla y la ralladura de limón y de naranja. Bata hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Agregue los ingredientes tamizados y mézclelo todo bien. Despeje los laterales, cubra el recipiente con film transparente y deje reposar la mezcla en el frigorífico durante 30 minutos. Mezcle la canela y el azúcar en un recipiente pequeño.

3 Con una cucharita, extraiga montoncitos de la masa y enróllelos para formar bolas de unos 2,5 cm de diámetro. Pase las bolas por el azúcar con canela, haga suficientes para llenar las bandejas de horno preparadas, dejando unos 5 cm de separación entre ellas. Aplaste un poco las bolas y hornéelas durante 12 minutos o hasta que las galletas se empiecen a dorar por los bordes y se deslicen fácilmente por la bandeja. Retírelas y déjelas enfriar sobre una rejilla. Repita la operación con el resto de la masa, preparando las bandejas, tal y como se indica en el primer paso.

Nota del chef Si introduce más de una bandeja en un horno que no sea de convección, déles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción para que las galletas se cuezan de manera uniforme.







Galletas de jengibre

El tentador aroma a especias de estas galletas recién salidas del horno pondrá a prueba su fuerza de voluntad. Le resultará difícil esperar a que se enfrién y se endurezcan para comérselas crujientes.

*Tiempo de preparación 15 minutos + 1 hora 30 minutos
de refrigeración*

*Tiempo de cocción 15 minutos por bandeja
Para 40 unidades*



70 g de mantequilla a temperatura ambiente

200 g de azúcar

1 huevo

70 g de melaza

2 cucharaditas de vinagre de vino blanco

240 g de harina

1 1/2 cucharaditas de bicarbonato sódico

1 1/2 cucharaditas de jengibre en polvo

una pizca de canela

una pizca de clavo en polvo

una pizca de cardamomo en polvo

azúcar para espolvorear

1 Precaliente el horno a 190°C. Forre dos bandejas de horno con papel parafinado.

2 Con una cuchara de madera o un robot de cocina, bata la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Añada el huevo paulatinamente y bata después de cada adición. Agregue la melaza y el vinagre y mezcle bien.

3 Tamice la harina, el bicarbonato sódico, el jengibre, el clavo, el cardamomo y la canela y agregue todos estos ingredientes a la mezcla de mantequilla. Forme una bola de masa con las manos, envuélvala en film transparente y guárdela en el frigorífico durante 1 1/2 horas o hasta que se endurezca.

4 Divida la masa en cuatro y, con las palmas de las manos, forme una tira con cada trozo. Corte cada tira en diez trozos y forme bolas. Esparza el azúcar en una bandeja no muy honda y reboce las bolas en el azúcar. Luego colóquelas bien separadas en las bandejas que ha preparado y aplástelas un poco. Deje el resto de la masa en el frigorífico hasta que la necesite. Hornee las galletas durante 10 a 15 minutos o hasta que estén doradas. Repita la operación con el resto de la mezcla, preparando las bandejas como se indica en el primer paso.

Notas del chef Esta masa para galletas se puede preparar con antelación, rebozar en azúcar y aplastar. Envuélvala en film transparente y congélela por separado. Para cocerla, coloque las bolas congeladas en una bandeja de horno forrada y hornéelas durante 20 minutos a 190°C.

Si introduce más de una bandeja en un horno que no sea de convección, déles la vuelta a la mitad del tiempo de cocción para que las galletas se cuezan de manera uniforme.



FLOUR

Salt



Galletas de manteca de cacahuete

La manteca de cacahuete, hecha a base de cacahuetes tostados y molidos, es un alimento muy apreciado por niños y adultos por igual. No es de extrañar, pues, que estas galletas tengan tanto éxito.

Tiempo de preparación 20 minutos + 1 hora de refrigeración

Tiempo de cocción 15 minutos por bandeja

Para 30 unidades



120 g de mantequilla a temperatura ambiente

120 g de azúcar

80 g de azúcar moreno

**1 cucharadita de extracto o esencia
de vainilla**

125 g de manteca de cacahuete crujiente

1 huevo ligeramente batido

175 g de harina

2 cucharaditas de levadura

una pizca de sal

**75 g de cacahuetes sin sal, troceados y tostados
(vea Notas del chef)**

100 g de cacahuetes sin sal para decorar

1 Forre dos bandejas de horno con papel parafinado. En un robot de cocina, bata la mantequilla y los azúcares hasta obtener una crema ligera y esponjosa. Añada la vainilla y la manteca de cacahuete y mezcle bien.

2 Agregue el huevo gradualmente y bata bien después de cada adición. Tamice la harina, la levadura y la sal, incorpó-

relas a la mezcla de mantequilla y remueva. Añada los cacahuetes troceados. Retire la masa del recipiente y colóquela sobre un trozo grande de film transparente, envuélvala y déjela en el frigorífico durante 1 hora o hasta que adquiera consistencia.

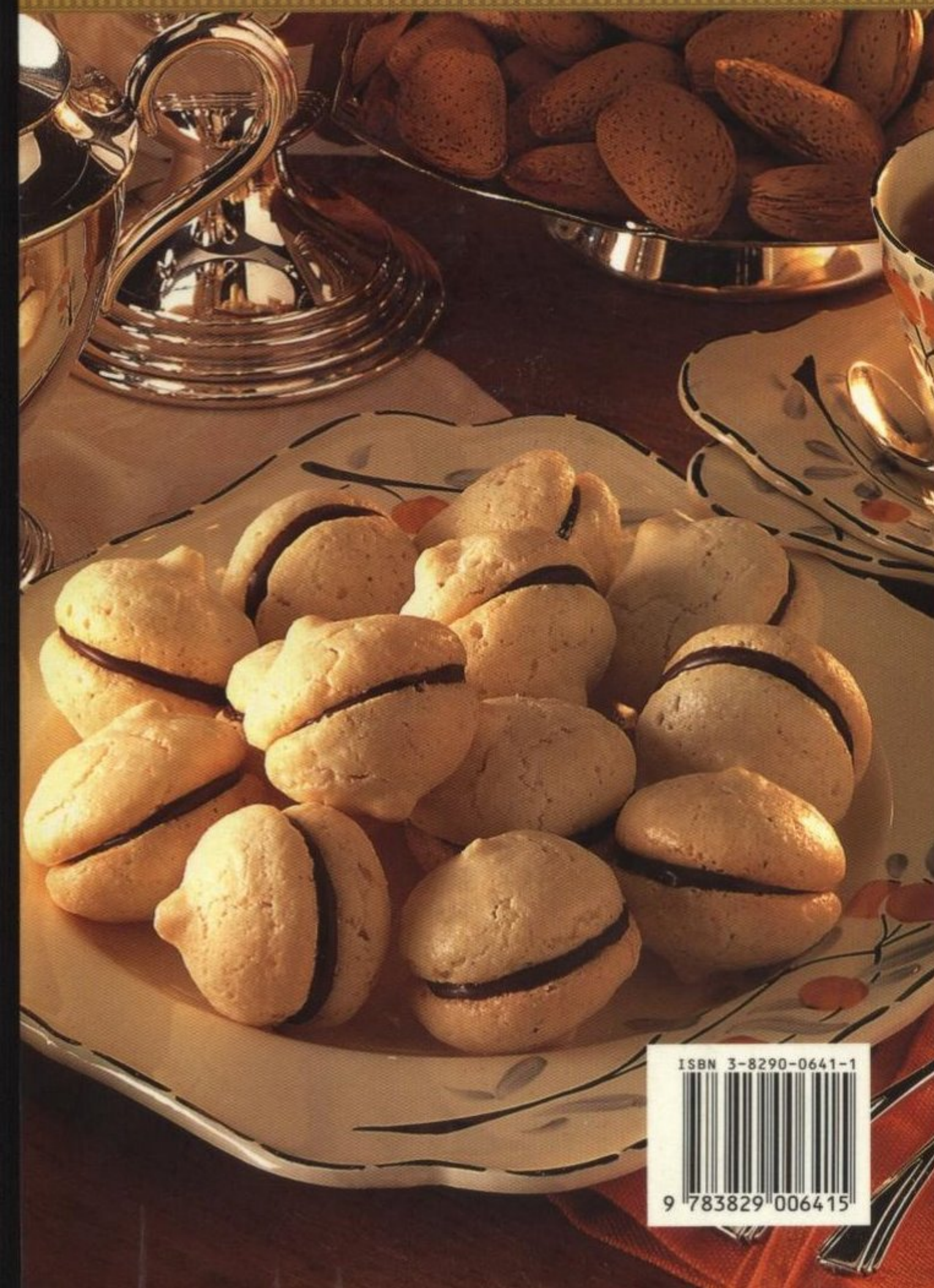
3 Divida la masa en tres partes. Sobre una superficie enharinada, amase cada parte en forma de tira. Corte cada tira en 10 trozos iguales. Precaliente el horno a 180°C.

4 Amase cada trozo con las manos para formar bolas suficientes para llenar las bandejas preparadas. Deje espacio entre las bolas de masa y aplástelas con un tenedor (si nota que la masa se pega al tenedor, enharínelo). Coloque tres cacahuetes sobre cada galleta e introdúzcalas en el horno de 12 a 15 minutos o hasta que estén doradas. Páselas a una rejilla para que se enfríen. Repita la operación con el resto de la mezcla, preparando las bandejas como en el primer paso.

Notas del chef Una vez formadas las tiras de masa, pueden guardarse en el congelador hasta 1 mes.

Para tostar los cacahuetes, espárzalos sobre una bandeja de horno y tuéstelos a 180°C durante 2 ó 3 minutos, procurando que no se quemen.

Como alternativa, añada 50 g de trocitos de chocolate negro o sustituya los cacahuetes troceados tostados por avellanas troceadas tostadas.



ISBN 3-8290-0641-1



9 783829 006415